

## Survei Keberadaan *Staphylococcus aureus* dan *Coliform Group* Pada Buah Segar yang Dijual Oleh Pedagang Buah Keliling di Tembalang

Wening Widjajanti -- E2A003077  
(2007 - Skripsi)

Buah yang dikonsumsi oleh masyarakat harus memenuhi syarat kesehatan, standar yang digunakan adalah SNI mengenai Batas Maksimum Cemar Mikroba dalam Makanan atau Minuman. Dalam SNI tertera angka lempeng total (TPC) maksimal adalah  $2 \times 10^2$ , MPN *Coliform* maksimal 20, bebas dari kontaminasi *Staphylococcus aureus*. Penelitian ini bertujuan mengetahui cemaran *Staphylococcus aureus* dan *Coliform Group* pada buah segar yang dijual oleh pedagang buah keliling di Tembalang, dalam hal ini ditekankan pada angka lempeng total, total *Coliform*, keberadaan *Staphylococcus aureus* pada buah dan deskripsi perjalanan buah sampai di tangan konsumen. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 24 buah yang diambil dengan metode accidental sampling. Data dikumpulkan melalui kuesioner dan pemeriksaan sampel di Laboratorium Mikrobiologi Fakultas MIPA Universitas Diponegoro Semarang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semua sampel TPC (100%) tidak memenuhi syarat SNI. Empat sampel total *Coliform Group* (16,7%) memenuhi syarat SNI, sedangkan 20 sampel total *Coliform Group* (83,3%) tidak memenuhi syarat SNI. Sembilan sampel (37,5%) tidak memenuhi syarat SNI mengenai keberadaan *Staphylococcus aureus* dan 15 sampel (62,5%) memenuhi syarat mengenai keberadaan *Staphylococcus aureus*. Disarankan supaya pedagang buah menyimpan buahnya dengan baik yaitu dengan meletakkannya di dalam kotak yang sudah dialasi dengan jerami, membersihkan gerobaknya dengan rutin dan langsung mengemas buah yang sudah diiris; untuk pengelola kesehatan hendaknya memberikan penyuluhan tentang higiene dan sanitasi pada penjual buah segar.

**Kata Kunci:** survei, *Staphylococcus aureus*, *Coliform Group*, buah segar, pedagang buah keliling